たまご雑炊

●材料（4人分）

保温中のごはん、または冷やごはん……………………300g
だし汁(水+粉末だし1袋)…………………………400～500mL
とき卵…………………………………………………………1個

●作りかた

❶ 保温中のごはんを使う場合は、切ボタンを押し、保温をやめます。
❷ 内がまの残りごはんにだし汁を加え、ごはんをほぐしておきます。
❸ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米(調理)ボタンで**「調理」**を、メニュー(保温)ボタンで**「雑炊」**を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。
❹ でき上がったら、とき卵をまんべんなくかけ、軽くかき混ぜてから、器に盛ります。

だし汁のポイント

★だし汁は「市販の雑炊のもと+水」でもおいしくできます。だし汁の量はごはんの量にあわせて調節してください。すでに火の通った具（おかずの残り物など）や、にらなどの火の通りやすい野菜を入れてもおいしくできます。

雑炊のポイント

★だし汁（スープ）を入れたら、よくごはんをほぐしてください。
★具はごはんと混ぜずに、ごはんの上にのせてください。
★保温はせずに、お早めにお召し上がりください。
★時間がたつとノリ状になります。

蒸しとうもろこし

●材料（1～2本）

生のとうもろこし……………………………………1～2本

●作りかた

❶ とうもろこしは、内がまに入る大きさに切ります。
❷ 内がまに水を「白米」の水位目盛2まで加え、付属の蒸し板を置き、とうもろこしを並べます。
❸ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米(調理)ボタンで**「調理」**を、メニュー(保温)ボタンで**「蒸し」**を選び、加熱時間を25～30分に設定して炊飯/再加熱ボタンを押します。

蒸しかたのポイント

★一度に並べきれない場合は、二度にわけて蒸します。

中華まんじゅうのあたため（冷凍／冷蔵）

●材料（1～3個）

市販の冷蔵中華まんじゅう(1個 80～100gのもの) ……1～3個

●作りかた

❶ 内がまに水を1.0Lタイプは「白米」の水位目盛1(1.8Lタイプは「白米」の水位目盛2)まで加え、付属の蒸し板を置き、冷蔵中華まんじゅうを並べます。(中華まんじゅうは重ならないように並べてください。または分量を1～2個にしてください。)
❷ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米(調理)ボタンで**「調理」**を、メニュー(保温)ボタンで**「蒸し」**を選び、加熱時間を15分に設定して炊飯/再加熱ボタンを押します。

・冷凍中華まんじゅうをあたためるときは、加熱時間を20～25分にします。

あたためのポイント

★蒸し板にクッキングシートを敷いておくと、取り出しがラクです。

手作りシュウマイ

●材料（15個分）

Ⓐ
- 豚ひき肉……75g
- むきエビ……75g
- 玉ねぎ(みじん切り)……中1個(約100g)
- 干ししいたけ(もどしてみじん切り)……1枚分
- しょうが(すりおろし)……少々
- しょうゆ……大さじ½
- ごま油……小さじ½
- 塩……少々
- 片栗粉……大さじ1強

シュウマイの皮……15枚
クッキングシート……30cm×30cmのもの1枚

●作りかた

❶ ボウルにⒶを入れ、粘りが出るまでよく混ぜ合わせます。
❷ ①の具を大さじ1弱の分量(約15g)ずつ、シュウマイの皮に包み込みます。
❸ 内がまに水を1.0Lタイプは「白米」の水位目盛1(1.8Lタイプは「白米」の水位目盛2)まで加え、付属の蒸し板を置きます。
❹ ③の上に蒸し板よりひとまわり小さく切ったクッキングシートを敷き、その上にシュウマイを15個並べます。
❺ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米(調理)ボタンで**「調理」**を、メニュー(保温)ボタンで**「蒸し」**を選び、加熱時間を20分に設定して炊飯/再加熱ボタンを押します。
❻ でき上がったら器に盛ります。

シュウマイのあたため（冷凍／冷蔵）

●材料（15～20個）

市販の冷凍シュウマイ……15～20個(200～300g)

●作りかた

❶ 内がまに水を1.0Lタイプは「白米」の水位目盛1(1.8Lタイプは「白米」の水位目盛2)まで加え、付属の蒸し板を置き、冷凍シュウマイを並べます。
❷ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米(調理)ボタンで**「調理」**を、メニュー(保温)ボタンで**「蒸し」**を選び、加熱時間を20分に設定して炊飯/再加熱ボタンを押します。

・冷蔵シュウマイや冷めたシュウマイをあたためるときは、加熱時間を約15分にします。

あたためのポイント

★蒸し板にクッキングシートを敷いておくと、取り出しがラクです。

肉団子のもち米蒸し

●材料（15個分）

手づくりシュウマイの材料 →P.46（皮をのぞく）
もち米……カップ½
クッキングシート……30cm×30cmのもの1枚

●作りかた

❶ もち米はよく洗って1時間ほど水に浸けておき、ざるにあげて水気をよくふきとります。
❷ ボウルに手づくりシュウマイの材料と調味料を入れ、粘りが出るまでよく混ぜ合わせます。
❸ ②の具を大さじ1弱の分量(約15g)ずつだんご状に丸め、周りにもち米をまぶしつけ、はがれないように軽くにぎります。
❹ 内がまに水を1.0Lタイプは「白米」の水位目盛1(1.8Lタイプは「白米」の水位目盛2)まで加え、付属の蒸し板を置きます。
❺ ④の上に蒸し板よりひとまわり小さく切ったクッキングシートを敷き、その上に肉団子15個を並べます。
❻ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米(調理)ボタンで**「調理」**を、メニュー(保温)ボタンで**「蒸し」**を選び、加熱時間を20分に設定して炊飯/再加熱ボタンを押します。
❼ でき上がったら器に盛ります。

チキンのイタリアン蒸し

●材料（2個分）

鶏むね肉(1枚約150gのもの)……2枚
塩・こしょう……各少々
プチトマト(薄切り)……4個
Ⓐ
- ピーマン(みじん切り)……1個
- 玉ねぎ(みじん切り)……½個

塩・こしょう、ナチュラルチーズ、ピザソース……各適量
アルミホイル……25×35cmのもの2枚

●作りかた

❶ 鶏肉は皮をとってそぎ切りにして、軽く塩・こしょうをします。
❷ 25×35cmの大きさに切ったアルミホイルを2枚用意します。2枚のアルミホイルの中に①とⒶを等分に入れ、塩・こしょうをし、ピザソースをかけたら、ナチュラルチーズとプチトマトをのせ、アルミホイルの口を閉じます。
❸ 内がまに水を1.0Lタイプは「白米」の水位目盛1(1.8Lタイプは「白米」の水位目盛2)まで加え、付属の蒸し板を置き、②を並べます。
❹ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米(調理)ボタンで**「調理」**を、メニュー(保温)ボタンで**「蒸し」**を選び、加熱時間を30分に設定して炊飯/再加熱ボタンを押します。

桜もち

●材料（8個分）

Ⓐ{ 道明寺粉 ……………………………………100g
　 砂糖……………………………………大さじ1⅓

あん………………………………………………160g

Ⓑ{ 熱湯 ……………………………………………160mL
　 食紅 ……………………………………微量(溶かしておく)

桜の葉(塩漬けにしたもの・水洗いする)…………………8枚

クッキングシート…………………30cm×30cmのもの1枚

●作りかた

❶ あんは8等分して丸めておきます。
❷ ボウルにⒶとⒷを入れ軽く混ぜ、ラップなどでおおいをし、そのまま5分間おきます。
❸ 内がまに水を1.0Lタイプは「白米」の水位目盛1(1.8Lタイプは「白米」の水位目盛2)まで加え、付属の蒸し板を置きます。
❹ ③の上に内がまにそってクッキングシートを敷き②を静かに流し入れます。
❺ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米(調理)ボタンで**「調理」**を、メニュー(保温)ボタンで**「蒸し」**を選び、加熱時間を20分に設定して炊飯/再加熱ボタンを押します。
❻ でき上がったら、クッキングシートの四隅をつまみ取り出し、クッキングシートにのせたまま皿に広げ、8等分します。
❼ 手水をつけ⑥を広げあんを包み、桜の葉でおおいます。

白米
無洗米・発芽玄米(炊込み4まで)
白米「1」
5.5 5 4 3 2 1 0.5

うぐいすもち

●材料（8個分）

白玉粉………………………………………………100g
水 …………………………………………………90mL
砂糖………………………………………………100g
あん ………………………………………………200g

Ⓐ{ きな粉(うぐいす) ……………………………25g
　 砂糖 ………………………………………………15g
　 塩 …………………………………………………少々

片栗粉………………………………………………適量
クッキングシート…………………30cm×30cmのもの1枚

●作りかた

❶ あんは8等分して丸めておきます。
❷ 白玉粉に水を少しずつ入れ、ダマにならないようによく混ぜます。
❸ ②に砂糖を少しずつ加えながら、なめらかになるまでよく混ぜ合わせます。
❹ 内がまに水を1.0Lタイプは「白米」の水位目盛1(1.8Lタイプは「白米」の水位目盛2)まで加え、付属の蒸し板を置きます。
❺ ④の上に内がまにそってクッキングシートを敷き③を静かに流し入れます。
❻ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米(調理)ボタンで**「調理」**を、メニュー(保温)ボタンで**「蒸し」**を選び、加熱時間を20分に設定して炊飯/再加熱ボタンを押します。
❼ でき上がったら、クッキングシートの四隅をつまみ取り出します。合わせておいたⒶの中に⑦を片栗粉をつけながらはがし入れ、8等分します。(生地が熱いのでお気をつけください。)
❽ ⑧を薄く丸く広げあんを包み、両端をつまんで形を整えます。
❾ 最後に残ったⒶをふりかけます。

白米
無洗米・発芽玄米(炊込み4まで)
白米「1」
5.5 5 4 3 2 1 0.5

チーズ蒸しパン

●材料（直径約6.5cm、高さ3cmのスフレ型4個分）

Ⓐ{ 小麦粉(薄力粉)……………………………………50g
　 ベーキングパウダー ……………………………大さじ½

クリームチーズ……………………………………………40g
卵(ときほぐしておく) ……………………………………1個
砂糖 ………………………………………………………40g
牛乳 ……………………………………………………大さじ2
サラダ油…………………………………………………大さじ1
ケーキ用のケース …………………………………………4枚
スフレ型 ……………………………………………………4個

●作りかた

❶ スフレ型にケーキ用のケースを入れておきます。
❷ クリームチーズはやわらかくしておき、ハンドミキサーで砂糖を加えながらクリーム状にします。
❸ ②に卵を加え、もったりするまで泡立て、さらに牛乳とサラダ油を加えて混ぜます。
❹ ③にふるったⒶを加えサックリと混ぜ、①の型に8分目まで入れます。
❺ 内がまに水を1.0Lタイプは「白米」の水位目盛1(1.8Lタイプは「白米」の水位目盛2)まで加え、付属の蒸し板を置いて、④を並べます。
❻ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米(調理)ボタンで**「調理」**を、メニュー(保温)ボタンで**「蒸し」**を選び、加熱時間を約20分に設定して炊飯/再加熱ボタンを押します。

プリン

注意

調理直後は内がまが熱くなっていますので、やけどに注意してください。

●材料（直径約6.5cm、高さ3cmのスフレ型5個分）

[カラメルソース]

Ⓐ{ 砂糖……………………30g
　 水……………………大さじ1

水 ……………………………小さじ2

[卵液]

牛乳 ………………カップ1
砂糖 …………………40g
卵(ときほぐす) …………2個
バニラエッセンス ……少々
バター ………………少々

スフレ型………………………………………………5個

●作りかた

❶ Ⓐを合わせ火にかけ、カラメル色になったら水を加えます。(このとき、ソースが飛び散りますので注意してください。)
❷ スフレ型にバターをぬり、①を入れます。
❸ 人肌にあたためた牛乳に砂糖を入れ溶かします。卵と合わせ、裏ごししてバニラエッセンスを加え、②の型に注ぎ入れます。
❹ 内がまに水を1.0Lタイプは「白米」の水位目盛1(1.8Lタイプは「白米」の水位目盛2)まで加え、付属の蒸し板を置き、③を並べます。(並べかた参照)
❺ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米(調理)ボタンで**「調理」**を、メニュー(保温)ボタンで**「蒸し」**を選び、加熱時間を1.0Lタイプは10分(1.8Lタイプは15分)に設定して炊飯/再加熱ボタンを押します。
❻ ふたを開けずに5分間蒸らします。
❼ でき上がったら、お好みでクリーム等をトッピングします。

付属の蒸し板上の並べかた

手作り寄せ豆腐

●材料（直径約7.5cm、高さ5cmの耐熱ガラス容器4個分）

豆乳(無調整・市販のものは大豆固形成分10%以上のもの)……400mL
にがり ……………………………………………20〜30mL

※でき上がりの豆腐のかたさは、豆乳やにがりの種類や量などによって変わりますので、にがりの量はメーカーの指示に従ってください。

●作りかた

❶ ボウルに豆乳とにがりを入れよく混ぜます。液体がドロッとしてくるのが目安です。
❷ 耐熱ガラス容器に①の豆乳液を4等分して注ぎ入れ、表面の気泡をスプーンなどで取り除きます。
❸ 内がまに水を1.0Lタイプは「白米」の水位目盛1(1.8Lタイプは「白米」の水位目盛2)まで加え、付属の蒸し板を置き、②を並べます。
❹ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米(調理)ボタンで**「調理」**を、メニュー(保温)ボタンで**「蒸し」**を選び、加熱時間を20分に設定して炊飯/再加熱ボタンを押します。
❺ でき上がったら、お好みでねぎ、しょうがなどの薬味を添え、めんつゆなどをかけます。

ヘルシー大学いも

●材料（4〜5人分）

	【1.0Lタイプ】	【1.8Lタイプ】
さつまいも	400g	500g
Ⓐ 砂糖	50g	60g
Ⓐ 水	50mL	60 mL
Ⓐ しょうゆ	小さじ1	小さじ2弱
黒ごま	適量	適量

●作りかた

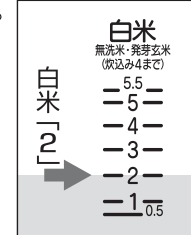
❶ さつまいもはよく洗って皮のまま乱切りにし、水につけておきます。
❷ 内がまに水きりした①のさつまいもを入れ、上からⒶをかけ、木しゃもじで軽く全体をかき混ぜます。
❸ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米(調理)ボタンで**「調理」**を、メニュー(保温)ボタンで**「蒸し」**を選び、加熱時間を1.0Lタイプは15分(1.8Lタイプは20分)に設定して炊飯/再加熱ボタンを押します。
❹ 調理が終わったら、全体をざっくり混ぜ、たれをからめます。上から黒ごまをかけます。

温泉卵

●材料（4個分）

卵(冷蔵室から出したてのもの)……………………………4個
めんつゆ(市販品)…………………………………………各適量

●作りかた

❶ 内がまに水を1.0Lタイプは「白米」の水位目盛2(1.8Lタイプは「白米」の水位目盛4)まで加え、卵を入れます。
❷ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米(調理)ボタンで**「調理」**を、メニュー(保温)ボタンで**「温泉卵」**を選び、加熱時間を1.0Lタイプは30〜35分(1.8Lタイプは4個で35〜40分)に設定して炊飯/再加熱ボタンを押します。
※1.8Lタイプは最大量10個までできますが、加熱時間を50〜55分にしてください。
❸ 調理が終わったら、卵を取り出し、殻を割って器に盛り、お好みでめんつゆなどをかけます。

●加熱時間の目安

	卵の数量	加熱時間	
		やわらかめ	かため
1.0Lタイプ	1〜10個	30分	35分
1.8Lタイプ	1〜 4個	35分	40分
1.8Lタイプ	5〜10個	50分	55分

マーブルケーキ

●材料

材料	分量
バター	150g
小麦粉(薄力粉)	150g
砂糖	140g
卵(ときほぐす)	3個
ラム酒	大さじ$\frac{1}{2}$
アーモンドパウダー	45g
牛乳	大さじ2強
チョコレート	70g

●作りかた

❶ バターはかき混ぜてクリーム状にし、砂糖を加え、白くふんわりとした状態になるまでよく混ぜます。
❷ 卵を少量ずつ数回に分けて加え、さらにアーモンドパウダー、ラム酒、牛乳を加え、ムラのないようによく混ぜます。
❸ ②によくふるった小麦粉を加え、木しゃもじでさっくりと混ぜ合わせます。
❹ チョコレートは湯せんにかけて溶かします。
❺ ③の生地の1/3量をとって④のチョコレートを混ぜ込み、チョコレート生地を作ります。
❻ ⑤を③に加え、混ぜ込み、マーブル模様を作ります。
❼ 内がまに⑥を流し入れます。内がまの底をトントンと軽くたたいて空気を抜きます。
❽ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米(調理)ボタンで**「調理」**を、メニュー(保温)ボタンで**「ケーキ」**を選び、加熱時間を45分に設定して炊飯/再加熱ボタンを押します。
❾ 焼き上がったら、ふたを開けずにそのまま15分蒸らして落ち着かせます。
❿ 内がまから取り出して冷まします。

ヨーグルトチーズケーキ

●材料

材料	【1.0Lタイプ】	【1.8Lタイプ】
クリームチーズ	250g	380g
砂糖	80g (20gと60gに分けておく)	120g (30gと90gに分けておく)
卵(卵黄と卵白に分けておく)	3個	5個
プレーンヨーグルト	カップ1(200mL)	カップ$1\frac{1}{2}$(300mL)
小麦粉(薄力粉)	40g	60g
溶かしバター	20g	30g
レモン汁	大さじ1	大さじ$1\frac{1}{2}$

●作りかた

❶ ボウルに卵白を入れ軽く泡立て、砂糖を1.0Lタイプは20g(1.8Lタイプは30g)加え、ツノが立つまでしっかりと泡立てます。
❷ 室温にもどしてやわらかくしたクリームチーズに砂糖を1.0Lタイプは60g(1.8Lタイプは90g)加え、なめらかなクリーム状になったら卵黄、プレーンヨーグルト、レモン汁を加え混ぜ合わせます。
❸ ②に、ふるった小麦粉と、溶かしバターを加えてよく混ぜます。
❹ ③に①を加え、卵白の泡が残らないように混ぜます。
❺ 内がまに④を流し入れます。内がまの底をトントンと軽くたたいて空気を抜きます。
❻ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米(調理)ボタンで**「調理」**を、メニュー(保温)ボタンで**「ケーキ」**を選び、加熱時間を45分に設定して炊飯/再加熱ボタンを押します。
❼ 焼き上がったら、ふたを開けずにそのまま15分蒸らして落ち着かせます。
あら熱が取れたら内がまから出して冷蔵室に入れ十分冷やします。
※砂糖はお好みで加減してください。

ヘルシーおからケーキ

●材料

材料	【1.0Lタイプ】	【1.8Lタイプ】
おから	150g	220g
コーンスターチ	大さじ2	大さじ3
バター(やわらかくしておく)	100g	150g
黒砂糖(粉末のもの)	50g	90g
はちみつ	大さじ$1\frac{1}{2}$	大さじ3
牛乳	大さじ2	大さじ3
黒豆(市販の煮豆)	150g	230g
卵(ときほぐす)	3個	$4\frac{1}{2}$個

●作りかた

❶ おからはから煎りして水分をとばし、冷ましておきます。
❷ あら熱が取れたら、コーンスターチをおから全体にまぶします。
❸ ボウルにバターを入れ、黒砂糖を加え、ハンドミキサーでなめらかなクリーム状になるまでよく混ぜます。
❹ ③にはちみつ、卵、牛乳を少しずつ加えます。
❺ 生地が均一に混ざり合ったら、②のおからと黒豆を加えしっかり合わせ、内がまに流し入れます。内がまの底をトントンと軽くたたいて生地の空気を抜きます。
❻ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米(調理)ボタンで**「調理」**を、メニュー(保温)ボタンで**「ケーキ」**を選び、加熱時間を45分に設定して炊飯/再加熱ボタンを押します。
❼ 焼き上がったら、ふたを開けずにそのまま15分蒸らして落ち着かせます。
❽ 内がまから取り出して冷まします。

スポンジケーキ（デコレーションケーキ）

⚠注意
調理直後は内がまが熱くなっていますので、スポンジケーキを取り出す際は、ミトンなどを用い、内がまに直接素手で触れないでください。

●材料

材料	【1.0Lタイプ】	【1.8Lタイプ】
小麦粉(薄力粉)	120g	180g
砂糖	120g	180g
卵(卵黄と卵白に分けておく)	4個	6個
バニラエッセンス	少々	少々
Ⓐ 牛乳(室温にもどす)	大さじ1	大さじ$1\frac{1}{2}$
Ⓐ バター(溶かしておく)	20g	30g
ホイップクリーム	適量	適量
くだもの	適量	適量

●作りかた

❶ ボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーで軽く泡立ててから砂糖を加え、ツノが立つまでしっかり泡立てます。さらに卵黄を加えてもったりするまで十分泡立ててからバニラエッセンスを加えます。
❷ 小麦粉をふるい入れ、木しゃもじなどを使い、練らないように粉気がなくなるまでさっくりと混ぜ、Ⓐを加えて手早く混ぜます。
❸ 内がまに②の生地を一気に流し入れます。内がまの底をトントンと軽くたたいて空気を抜きます。
❹ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米(調理)ボタンで**「調理」**を、メニュー(保温)ボタンで**「ケーキ」**を選び、加熱時間を45分に設定して炊飯/再加熱ボタンを押します。
❺ 焼き上がったら、取り出し、十分に冷まし、ホイップクリームやくだものなどで飾ります。

仕様

型式	RZ-HG10J	RZ-HG18J
	1.0Lタイプ	1.8Lタイプ
炊飯容量	0.09L(0.5合)～1.0L(5.5合)	0.18L(1合)～1.8L(1升)
電源	交流100V	
定格周波数	50-60Hz 共用	
定格電力	1400W	
コードの長さ	1.0m	
大きさ 幅	25.8cm	30.1cm
大きさ 奥行	36.4cm	41.4cm
大きさ 高さ	21.9cm	23.6cm
質量(重さ)	約5.4kg	約7.0kg

■家庭用品品質表示法に基づく省エネ関連表示(消費電力量の目安)

型式	RZ-HG10J	RZ-HG18J
最大炊飯容量	1.0L	1.8L
区分名	B	D
蒸発水量	11.7g	32.1g
年間消費電力量	85.13kWh/年	139.8kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量	147.8Wh	217.1Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	20.54Wh	25.34Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.82Wh	0.82Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.76Wh	0.76Wh

※1回当たりの炊飯時消費電力量は、「白米·ふつう」の炊きかた、1時間当たりの保温時消費電力量は工場出荷時の保温設定での電力量です。(室温23℃の場合)
※実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用の炊きかた、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
※年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています。)
※蒸発水量は、1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
※この圧力IHジャー炊飯器は、日本国内専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。
また、アフターサービスもできません。

保証とアフターサービス (必ずお読みください)

■保証書(裏表紙)

保証書は、必ず「お買い上げ日·販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき内容をよくお読みのあと大切に保管してください。

●保証期間はお買い上げの日から1年間です。

■補修用性能部品の保有期間

圧力IHジャー炊飯器の補修用性能部品の保有期間は製造打切り後6年です。

●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談 並びにご不明な点は、お買い上げの販売店 または「ご相談窓口」→P.55 にお問い合わせください。

■ご転居されるときは

ご転居により、お買い上げの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電品取扱店を紹介させていただきます。

■修理を依頼されるときは 持込修理

「お困りのときは」→P.28～31を調べていただき、なお異常のあるときは、「切」ボタンを押しコンセントからプラグを抜き、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

●保証期間中は

修理に際しましては、保証書をご提示ください。
保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。

●保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

■修理料金の仕組み

修理料金＝技術料＋部品代

技術料	診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれます。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。

「ご相談窓口」

(家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示)

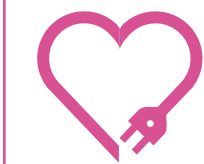
日立家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。

修理などアフターサービスに関するご相談は
エコーセンターへ
TEL 0120−3121−68
FAX 0120−3121−87
(受付時間) 9:00～19:00 (365日)
携帯電話、PHSからもご利用できます。

商品情報やお取り扱いについてのご相談は
お客様相談センターへ
TEL 0120−3121−11
FAX 0120−3121−34
(受付時間) 9:00～17:30(月～土)、9:00～17:00(日・祝日)
年末年始は休ませていただきます。
携帯電話、PHSからもご利用できます。

● 「持込修理」および「部品購入」については、上記サービス窓口にて各地区のサービスセンターをご紹介させていただきます。
● お客様が弊社にお電話いただいた場合には、正確にご回答するために、通話内容を記録(録音など)させていただくことがあります。
● ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。
● 修理をご依頼いただいたお客様へ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただくことがあります。

愛情点検

長年ご使用の圧力IHジャー炊飯器の点検を!●圧力IHジャー炊飯器の補修用性能部品の保有期間は、製造打切り後6年です。

こんな症状はありませんか
●プラグやコードが異常に熱くなる。
●コードに傷がついていたり、ふれると通電したりしなかったりする。
●こげくさいにおいがする。
●炊飯中底部のファンが回っていない。
●その他の異常・故障がある。

お願い
故障や事故防止のため、スイッチを切りコンセントからプラグを抜き販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

日立アプライアンス株式会社
〒105-8410 東京都港区西新橋2-15-12 電話03(3502)2111

日立 圧力IH ジャー炊飯器保証書 持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。
お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

※型式		※お買い上げ日	保証期間
		平成　年　月　日	本体：1年 内がま内面フッ素被膜：3年
※お客様	ご住所 ご芳名	〒 様	
※販売店	住所 店名	電話	

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
（イ）使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
（ロ）お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
（ハ）火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。
（ニ）車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
（ホ）業務用に使用されて生じた故障または損傷。
（ヘ）本書のご提示がない場合。
（ト）本書に型式、お買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
（チ）下記の使いかたをした場合の内がま内面フッ素被膜のふくれ、はがれ、変色、色むら、変形。
●金属製のおたま、スプーン、泡立て器、食器などかたいものを入れたり、使った場合。
●内がまをお手入れの際に金属たわし、ナイロンたわしなどを使用した場合。
●台所用中性洗剤以外の洗剤や漂白剤、クレンザーなどを使った場合。
●内がまの中で酢を使った場合。
●調味料を使ったもの（みそ汁や炊込みごはんなど）を保温した場合。
●お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ。
●その他取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使いかたをした場合。
2. この商品は持込修理の対象商品です。郵送などで修理依頼された場合の送料などはお客様の負担となります。また出張修理をご希望の場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3. ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4. 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には取扱説明書の55ページの「ご相談窓口」にご相談ください。
5. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.

●この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。
したがってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または取扱説明書の55ページの「ご相談窓口」にお問い合わせください。
●お客様に記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のため記載内容を利用させて頂く場合がございますのでご了承ください。
●保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

修理メモ

日立アプライアンス株式会社
〒105-8410　東京都港区西新橋2-15-12　電話03(3502)2111